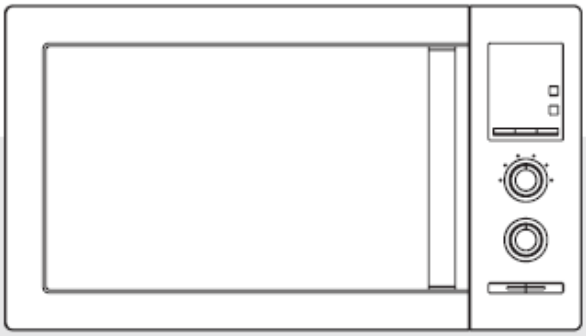
MANUAL DEL PROPIETARIO

MICROONDAS CON HORNO DE CONVECCIÓN Y GRILL

JAMES

MODELO: J-29 KDGI-C



Antes de poner en funcionamiento el horno, lea este manual.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS

(a) **No intente poner en funcionamiento el horno con la puerta abierta,** ya que ello puede provocar una exposición peligrosa a la energía de microondas. No fuerce los cierres de seguridad.

(b) **No coloque objetos** entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de suciedad o restos de detergente en las superficies de cierre.

(c) **ADVERTENCIA:** Si la puerta o las superficies de cierre están dañadas, no utilice el horno hasta que un técnico cualificado lo haya reparado:

(d) **ADVERTENCIA:** Para una persona no cualificada resulta peligroso llevar a cabo reparaciones o trabajos de mantenimiento en los que se deba retirar alguna cubierta de protección contra la energía de microondas.

(e) **ADVERTENCIA:** No caliente líquidos u otros alimentos en recipientes herméticos, ya que pueden explotar.

(f) **ADVERTENCIA:** Los niños sólo podrán utilizar el horno sin supervisión si han recibido las instrucciones correspondientes para utilizarlo de forma segura y entienden los peligros que conlleva un uso inadecuado.

(g) **ADVERTENCIA:** Si el horno funciona en modo combinado, los niños sólo lo utilizarán bajo la supervisión de un adulto debido a las temperaturas que se generan.

ÍNDICE

• INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA 2
• INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES 3
• ¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR CON EL HORNO? 5
• PANEL DE CONTROL 6
• ACCESORIOS 7
• ANTES DE LA UTILIZACIÓN 8
CONFIGURAR EL RELOJ 8
BLOQUEO PARA NIÑOS Y MODO DE AHORRO DE ENERGÍA 9
• FUNCIONAMIENTO 10
COCCIÓN EN MICROONDAS 10
COCCIÓN EN GRILL 11
COCCIÓN POR CONVECCIÓN (con precalentamiento) 12
COCCIÓN POR CONVECCIÓN (cocción tradicional) 13
COCCIÓN COMBINADA POR CONVECCIÓN (Microondas + Convección + Grill Superior) 14
COCCIÓN COMBINADA CON GRILL 15
MANTENER CALIENTE 15
MÁS 15
DESCONGELACIÓN POR PESO 16
DESCONGELACIÓN POR TIEMPO 16
AIRE CALIENTE RÁPIDO 17
COCCIÓN AUTOMÁTICA 18
COCCIÓN INSTANTÁNEA 19
COCCIÓN RÁPIDA 20
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO 20
MENSAJES DE ERROR 20
CHISPAS 20
• DIRECTRICES GENERALES 21
• LIMPIEZA DEL HORNO 22
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO 23
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS 24
• ESPECIFICACIONES 25
• PRINCIPIOS DE COCCIÓN EN MICROONDAS 25
• Eliminación de equipamiento eléctrico y electrónico usado 25

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN Y LA CONEXIÓN A TIERRA

Cómo examinar el horno microondas después del desembalaje.
Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y compruebe que no presente abolladuras, puertas rotas o agrietadas. No retire la película de la parte interior de la puerta.
Si el horno está dañado, notifíquelo inmediatamente al distribuidor. No instale el horno si está dañado.

Dónde se debe colocar el horno microondas.
1. Coloque la unidad sobre una superficie plana y estable.
2. No coloque el horno microondas en un armario si no se ha comprobado su buen funcionamiento en dicha ubicación.
3. La superficie del horno está protegida por una película de plástico que se debe retirar antes de empezar a utilizarlo.
4. Deje un espacio libre detrás, a los lados y encima del horno. No obstruya las salidas de ventilación. Si las salidas de ventilación se obstruyen mientras el el horno está en funcionamiento, éste se puede sobrecalentar y, eventualmente, estropear.
5. Manténgalo lejos de aparatos de radio y televisión. Si coloca el horno cerca de un televisor, puede haber interferencias de radio.
6. Manténgalo lejos de fuentes de calor y de grifos. Coloque el horno en un lugar donde no quede expuesto al aire caliente, al vapor o a las salpicaduras; de lo contrario, el aislamiento puede resultar dañado y ello puede provocar una avería.
7. Deje un espacio libre de 170 mm como mínimo por encima del horno.

Antes de empezar a utilizar el horno (si dispone de accesorio para grill)
Para que el horno esté protegido durante las operaciones de transporte y almacenamiento, el accesorio de grill va cubierto con un elemento protector. Para retirar dicha protección, caliente el accesorio de grill durante 5 minutos. La eliminación del elemento protector mediante calentamiento genera malos olores.

Para eliminar el elemento protector, siga los pasos siguientes:
1. Coloque un bol apto para microondas con 200 cc de agua o más en el microondas.
2. Pulse el botón de convección.
3. Ajuste el tiempo en 5 minutos.
4. Pulse el botón de inicio.
5. Cuando hayan transcurrido los 5 minutos se oirá una señal acústica.

Nota:
Se ha eliminado la capa protectora y el horno está listo para ser utilizado. Recuerde que ahora la temperatura en el interior del horno es muy elevada.

6. Abra la puerta del horno y saque el bol con agua (utilice guantes de cocina).

BLOQUEO PARA NIÑOS
Para impedir que los niños pongan en funcionamiento el horno, active el bloqueo para niños.
1. Pulse el botón Stop (paro)/Clear (borrar) durante 3 segundos. Aparece el indicador de bloqueo y los botones dejan de funcionar.
2. Para cancelar el bloqueo para niños, pulse otra vez el botón Stop (paro)/Clear (borrar) durante 3 segundos.

- ADVERTENCIA: Los niños sólo podrán utilizar el horno sin supervisión si han recibido las instrucciones correspondientes para utilizarlo de forma segura y entienden los peligros que conlleva un uso inadecuado.

Conexión eléctrica

ADVERTENCIA: LA UNIDAD DEBE ESTAR CONECTADA A UNA TOMA A TIERRA.

CONSULTE LA PLACA DE DATOS ELÉCTRICOS Y COMPRUEBE QUE EL VOLTAJE DE LA UNIDAD SE CORRESPONDE CON EL VOLTAJE DE LA RED ELÉCTRICA DOMÉSTICA.
Conecte el cable de alimentación correctamente, tal y como se indica a continuación, a una toma de tres clavijas de capacidad no inferior a 13 amperios. Utilice un enchufe de 3 clavijas marcado con el código BS 1363 que tenga un fusible de 13 amperios con el código BS 1362. Recomendamos utilizar enchufes y tomas de pared de calidad que se puedan desconectar cuando no se utilice el aparato

IMPORTANTE: los colores de los hilos del cable de alimentación principal de la unidad se corresponden con el siguiente código:

VERDE Y AMARILLO: TIERRA
AZUL: NEUTRO
MARRÓN: ACTIVO

Si los colores de los hilos del cable de alimentación principal de la unidad no se corresponden con las marcas de identificación en color de los terminales del enchufe, siga los pasos siguientes:

Alimentación
- Compruebe la red eléctrica local. La alimentación adecuada para el funcionamiento del horno es de aproximadamente 15 (12) amperios, 230 V, 50 Hz.
- El cable de alimentación mide aproximadamente 1,2 metros.
- El voltaje utilizado debe coincidir con el especificado para este horno. Si utiliza un voltaje superior, puede provocar un incendio u otros accidentes que dañarán el horno. Si utiliza un voltaje inferior, la cocción será más lenta. No nos responsabilizamos de los daños que pueda ocasionar el uso de este horno con un voltaje o amperaje distinto del especificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo el fabricante, un representante autorizado o un técnico cualificado para evitar riesgos.

Conecte el hilo VERDE Y AMARILLO al terminal del enchufe marcado con la letra "E", con el símbolo de tierra o de color VERDE Y AMARILLO o VERDE ⏚.
El cable de color AZUL debe estar conectado al terminal marcado con la letra "N" o de color NEGRO o AZUL.
El cable de color MARRÓN debe estar conectado al terminal marcado con la letra "L" o de color ROJO o MARRÓN.
Si los terminales del enchufe no están marcados o si tiene alguna duda acerca del modo correcto de realizar la conexión, consulte a un electricista cualificado.

Si no realiza las conexiones eléctricas de forma adecuada, dañará el horno microondas y puede que sufra lesiones. En tal caso, ni el fabricante ni el distribuidor se considerarán responsables.

ENCHUFES MOLDEADOS
Si tiene que quitar un enchufe moldeado del cable de alimentación, corte el cable y sustitúyalo debidamente.

No es posible utilizar el enchufe moldeado en otra unidad, por lo que deshágase del fusible debidamente para evitar que alguien, especialmente los niños, lo enchufe en una toma de pared y se pueda electrocutar.

Cuando tenga que cambiar el cable de alimentación es imprescindible que un electricista cualificado se encargue de sustituirlo. Para ello se utilizará únicamente un cable flexible suministrado por el fabricante.

Sólo en caso de enchufe moldeado.
Después de cambiar el fusible de un enchufe vuelva a colocar la cubierta del fusible. Si pierde la cubierta del fusible, adquiera otra. La nueva cubierta del fusible debe ser del mismo color que el encaje en la parte inferior del enchufe o del color que aparece grabado en la parte inferior de la ranura del enchufe o en cualquier otra parte de éste. Indique siempre dicho color cuando pida un recambio para la cubierta del fusible.
Sólo se utilizarán recambios de fusible de 13 amperios autorizados por ASTA según BS 1362

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA LAS INSTRUCCIONES Y GUARDE EL MANUAL PARA SU USO POSTERIOR

Cuando utilice aparatos eléctricos debe tomar medidas de seguridad básicas. Por ejemplo:

ADVERTENCIA: para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego, lesiones o una exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea las instrucciones antes de utilizar la unidad.
2. Lea y observe las "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS" en la página 1.
3. La unidad debe estar conectada a una toma a tierra. Conéctela sólo a una toma debidamente conectada a tierra. Véase "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA" en la página 3.
4. Instale y coloque la unidad únicamente según lo indicado en las instrucciones de instalación.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes herméticos (por ejemplo: tarros de cristal cerrados), pueden explotar y, por consiguiente, no se deben calentar en el horno.
6. Utilice la unidad únicamente para los usos para los que ha sido diseñada tal y como se describe en este manual. No utilice productos químicos ni vapores corrosivos en esta unidad. Este tipo de horno se ha diseñado específicamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No se ha diseñado para su utilización industrial o en laboratorio.
7. Al igual que sucede con otros dispositivos, cuando lo utilicen niños será necesaria la supervisión de un adulto.
8. No ponga en funcionamiento la unidad si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente o si ha sufrido daños o ha caído al suelo.
9. Únicamente personal técnico cualificado podrá reparar la unidad. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano para revisiones, reparaciones o ajustes.
10. No tape ni bloquee las aberturas de la unidad.
11. No almacene la unidad a la intemperie. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo: cerca del fregadero, en unos bajos húmedos, cerca de una piscina o en lugares similares.
12. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. El cable no debe colgar por el borde de la mesa o del mostrador.
15. Tampoco:
    a) Para limpiar la superficie de la puerta y el horno allí donde se juntan utilice únicamente jabones o detergentes suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o un paño suaves o
    b) En caso de instrucciones de limpieza adicionales, consúltelas para limpiar la superficie de la puerta.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
    a) No cocine en exceso los alimentos. No deje la unidad desatendida si en su interior se coloca papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción de los alimentos.
    b) Elimine las piezas metálicas de cierre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el interior del horno.
    c) Si el contenido del horno prende fuego, mantenga la puerta del horno cerrada, apague la unidad y desconecte el cable de alimentación o desconecte la unidad desde el fusible o el cortacircuitos.
    d) No utilice el horno para almacenar productos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el interior del horno cuando no lo utilice.
17. No utilice el horno microondas para calentar productos químicos corrosivos (por ejemplo: sulfuros o cloruros). Los vapores que despiden dichos productos pueden dañar los contactos y resortes de los cierres de seguridad y dejarlos inservibles.
18. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave humedecido después de cada uso. Si no elimina la grasa del interior del horno, ésta se puede recalentar y provocar humo o incluso prender fuego cuando vuelva a utilizar el microondas.
19. No caliente aceite o grasa para freír porque no es posible controlar su temperatura: podría recalentarse y prender fuego.
20. Los líquidos, como el agua, el café o el té, se pueden calentar por encima del punto de ebullición sin que lo parezca debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca el recipiente del horno microondas no siempre hay burbujas o ebullición. EL RESULTADO PUEDE SER QUE ALGUNOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN DE REPENTE SI SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones:
    ① No caliente el líquido en exceso.
    ② Remueva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
    ③ No utilice recipientes con lados planos o con cuellos estrechos.
    ④ Una vez calentado el recipiente, déjelo dentro del horno microondas durante unos minutos antes de sacarlo.
    ⑤ Si introduce una cuchara u otro utensilio en el recipiente, hágalo con sumo cuidado.
21. Para evitar quemaduras, remueva o agite el contenido de biberones y potitos y compruebe su temperatura antes del consumo.
22. Coloque la unidad de forma que se pueda acceder al enchufe.
23. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción concerniente al uso de este aparato por parte de una persona responsable por su seguridad.
24. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no utilicen el aparato para jugar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Normas generales de uso

A continuación, como sucede con todos los electrodomésticos, se detallan algunas normas y medidas de seguridad que se deben observar para asegurar el funcionamiento óptimo del horno:

1. Utilice el horno únicamente para la preparación de comida. No lo utilice para secar la ropa, papel u otros productos no alimentarios ni para la esterilización.
   Dichos productos pueden prender fuego.
2. No utilice el horno cuando esté vacío, ya que podría resultar dañado.
3. No utilice el interior del horno para almacenar objetos como papeles, libros de recetas, utensilios de cocina, etc.
4. No ponga en funcionamiento el horno si la bandeja giratoria no está colocada en su sitio. Asegúrese de que esté correctamente colocada en la base giratoria.
5. Tenga cuidado al retirar la bandeja giratoria después de cocinar carnes que puedan haber dejado grasa en la bandeja.
6. A diferencia de lo que sucede con los hornos microondas sencillos, el interior y la puerta de este horno se pueden calentar.
   Utilice posaplatos o guantes de cocina cuando introduzca o saque alimentos y/o accesorios del horno.
   Procure no tocar las piezas que no pertenezcan al panel de control durante o inmediatamente después de utilizar el grill o la cocción combinada.
7. Si la temperatura dentro del horno es elevada porque se ha utilizado la cocción combinada, no utilice enseres de cocina de plástico o poliestireno para la cocción en microondas. Pueden fundirse.
8. No utilice productos de papel reciclado para cocinar.

   Pueden contener impurezas que podrían provocar chispas y/o fuego durante la cocción.
9. No utilice utensilios metálicos si se producen chispas. Para el uso correcto de los utensilios de cocina, véase el apartado "Accesorios" de la página 7.
10. No deje el horno desatendido durante tiempos de cocción breves. El resultado puede ser un exceso de cocción y fuego.
11. No cocine alimentos cubiertos por una membrana, como yemas de huevo, patatas, hígado de pollo, etc., sin pincharlos primero varias veces con un tenedor.
12. Prepare palomitas de maíz en el microondas sólo si dispone de un recipiente especial para palomitas o si el maíz va envasado especialmente para hacer palomitas y es apto para su utilización en microondas. A diferencia del método tradicional, si prepara palomitas con el horno microondas, no todos los granos de maíz se abrirán. No utilice aceite si no lo especifica el fabricante.
13. No intente poner en funcionamiento la unidad con la puerta abierta.
14. No intente desmontar la unidad.
15. Si cocina o calienta alimentos en recipientes de plástico, papel u otros materiales combustibles de un solo uso, supervise el horno de vez en cuando.
16. Si observa humo, apague o desenchufe la unidad y deje la puerta cerrada para sofocar posibles llamas.
17. El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por lo que preste atención al manipular el recipiente.
18. Asegúrese de que retira los tapones o las tapas antes de cocinar alimentos embotellados.
19. No coloque materiales extraños entre la superficie del horno y la puerta. Ello podría provocar una pérdida excesiva de energía de microondas.
20. No exceda el tiempo indicado por el fabricante para la preparación de palomitas. (Por lo general, no se necesitan más de 3 minutos.) Un incremento del tiempo no se traduce en más palomitas, sino en riesgo de quemaduras y fuego. Además, la bandeja se puede calentar en exceso o romperse.
21. Cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, supervise el horno para evitar que se prenda fuego.
22. Compruebe la temperatura de los alimentos o de las bebidas que se hayan calentado en un horno microondas antes de ofrecerlos a niños o ancianos. Esto es importante porque la temperatura de los productos calentados en un horno microondas sigue aumentando incluso una vez concluida la cocción en microondas.
23. No caliente huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el horno microondas porque podrían explotar incluso después de haber terminado la cocción.
24. Mantenga limpia la cubierta de la guía de ondas. Limpie el interior del horno con un paño suave humedecido después de cada uso. Si no elimina la grasa del interior del horno, ésta se puede recalentar y provocar humo o incluso prender fuego cuando vuelva a utilizar el microondas.
25. No caliente aceite o grasa para freír porque no es posible controlar su temperatura: podría recalentarse y prender fuego.
26. La unidad se calienta durante el funcionamiento. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
27. No use el limpiador a vapor en el horno.

MEDIDAS PARA EVITAR EXPLOSIONES Y SALPICADURAS

ADVERTENCIA

Los líquidos, como el agua, el café o el té, se pueden calentar por encima del punto de ebullición sin que lo parezca debido a la tensión superficial del líquido. Cuando se saca el recipiente del horno microondas no siempre hay burbujas o ebullición. El resultado puede ser que algunos líquidos muy calientes hiervan de repente si se introduce una cuchara u otro utensilio en el líquido.

Para reducir el riesgo de lesiones:

a) No caliente el líquido en exceso.
b) Remueva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentamiento.
c) No utilice recipientes con lados planos o con cuellos estrechos.
d) Una vez calentado el recipiente, déjelo dentro del horno microondas durante unos minutos antes de sacarlo.
e) Si introduce una cuchara o cualquier otro utensilio en el recipiente, hágalo con sumo cuidado.

1. Huevos

No cocine huevos con cáscara. Durante la cocción se formará vapor en el interior de la cáscara y el huevo explotará. Si desea cocinar o recalentar huevos –a excepción de los huevos revueltos–, pínchelos para que no exploten. Corte los huevos duros con cáscara antes de recalentarlos en el horno microondas.

2. Pinchar

Pinche los productos que tengan una membrana o una piel; por ejemplo: patatas, tomates, manzanas, salchichas, etc. De lo contrario, se formará vapor en su interior y pueden llegar a explotar.

3. Tapas

Retire la tapa de tarros, recipientes y envases de comida para llevar antes de introducirlos en el microondas. De lo contrario, en su interior se podría acumular vapor y presión, lo que podría provocar una explosión incluso una vez concluida la cocción en microondas.

¿QUÉ UTENSILIOS SE PUEDEN UTILIZAR CON EL HORNO?

Utilice únicamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas.
Antes de utilizarlos, compruebe que los utensilios sean adecuados para su uso en microondas.

Material	Cocción en Grill y convección	Cocción por microondas	Cocción combinada
Cristal (general)	No	Sí (1)	No
Cristal (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Vidrio ceramizado y cerámica (resistente al calor)	Sí	Sí (1)	Sí (1)
Barro cocido	Sí	Sí	Sí
Porcelana (resistente al calor)	Sí	Sí	Sí
Plástico (general)	No	Sí (2)	No
Plástico (resistente al calor)	Sí (2)	Sí (2)	Sí (2)
Recipentes de papel de aluminio/Papel de aluminio	Sí	Sí (3)	Sí
Recipientes metálicos	Sí (4)	No	Sí (4)
Metal (cazuelas, sartenes, etc.)	Sí	No	No
Papel	No	Sí	No

1. Sin piezas o bordes metálicos.
2. Algunos plásticos son resistentes al calor sólo hasta ciertas temperaturas. Comprobar.
3. Se puede utilizar papel de aluminio para proteger zonas delicadas de la comida. (De ese modo se evita una cocción excesiva)
4. Metal tins can be used in the combination methods, however if these are very deep, they will greatly reduce the efficiency, as metal shields the microwave energy from the food.

Función de microondas

Los utensilios y recipientes para cocinar que se utilizan en un horno microondas serán de un material que no actúe como barrera para la energía de microondas. Por lo general, eso significa que tendrá que cocinar en (papel), plástico, cristal o cerámica. Las cazuelas de metal reflejan la energía de microondas e impiden la cocción; por consiguiente, no deben utilizarse. Además del material, también hay que tener en cuenta la forma del recipiente. Las formas redondeadas y ovaladas proporcionan la cocción más homogénea. Los recipientes cuadrados o rectangulares provocan una cocción excesiva en las esquinas porque en dichas zonas se absorbe más energía. Los recipientes poco profundos permiten una cocción más homogénea.

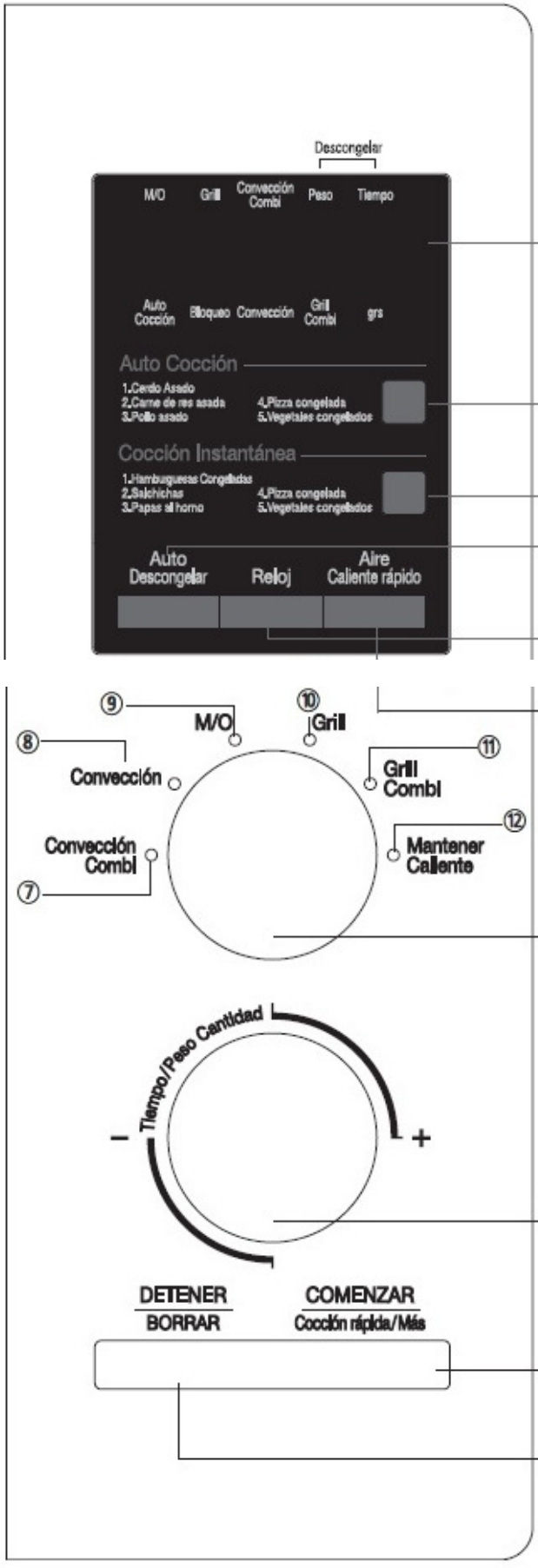
Los utensilios de cerámica y porcelana son óptimos para su uso en el horno microondas. La mayoría de cristales también son muy buenos. El cristal de plomo se puede agrietar y, por consiguiente, no debe utilizarse. También se puede utilizar plástico y papel, siempre que resistan la temperatura de los alimentos calientes. Para cocinar utilice únicamente plásticos que resistan temperaturas de más de 120°C, como, p. ej., el polipropeno y las poliamidas. Algunos materiales plásticos (por ejemplo: la melamina) se calientan con las microondas y, por tanto, resultan dañados. Para saber si un determinado recipiente es adecuado para su uso en el microondas, realice esta sencilla prueba:
Coloque el recipiente vacío y un vaso de agua en el interior del horno microondas. El agua es necesaria porque el horno no debe funcionar vacío o con recipientes vacíos. Ponga en funcionamiento el horno a la máxima potencia durante un minuto. Un recipiente adecuado sólo estará tibio.

Los recipientes de metal (por ejemplo: las sartenes o las cazuelas) no se deben utilizar en hornos microondas. Tampoco se deben utilizar platos o recipientes con motivos decorativos, ya que dichos motivos pueden contener metales (p. ej.: oro) que resultarán dañados.
Se pueden utilizar pequeños trozos de papel de aluminio, pero únicamente para cubrir ciertas partes de los alimentos y evitar así una cocción excesiva (por ejemplo, las alas de pollo, los muslitos de pollo y las colas de pescado). En ese caso, el papel de aluminio no debe tocar el interior del horno, pues ello podría provocar daños.

Precaución:

- Existen muchos accesorios en el mercado. Antes de adquirirlos, asegúrese de que sean aptos para su uso en hornos microondas.
- Cuando coloque alimentos en el horno microondas, asegúrese de que éstos, los recipientes o las tapas no entren en contacto directo con las paredes internas, ya que se podrían desteñir.

PANEL DE CONTROL



① **Pantalla:** En ella se visualizan el tiempo de cocción, el nivel de potencia, los indicadores y el tiempo actual.
MW ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo de MICROONDAS.
Grill ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo de GRILL.
Convection Combi ( ) : Si parpadea, el horno funciona en modo Convection COMBI.
Defrost Weight ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo de DESCONGELACIÓN POR PESO.
Time ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo de DESCONGELACIÓN POR TIEMPO.
Auto-cook ( ) : Si parpadea, el horno funciona en modo de COCCIÓN AUTOMÁTICA.
Lock ( ) : Si parpadea, el horno tiene activado el BLOQUEO PARA NIÑOS.
Convection( ) : Si parpadea, el horno funciona en modo de CONVECCIÓN.
Grill Combi ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo Grill Combi.
gram ( ): Si parpadea, el horno funciona en modo de COCCIÓN POR PESO.

② **Cocción automática:** Se utiliza para cocinar o recalentar.

③ **Cocción instantánea:** Se utiliza para seleccionar el menú de cocción instantánea.

④ **Descongelación por peso:** Se utiliza para descongelar alimentos.

⑤ **Reloj:** Se utiliza para ajustar el reloj.

⑥ Aire caliente rápido: Se utiliza para ajustar el aire caliente rápido.

⑦ Luz LED de Convección Combi: Muestra la cocción por Convección Combi en progreso.

⑧ Luz LED de Convección: Muestra la cocción por Convección en progreso.

⑨ Luz LED de Microondas: Muestra la cocción por Microondas en progreso.

⑩ Luz LED de Grill: Muestra la cocción por Grill en progreso.

⑪ Luz LED de Grill Combi: Muestra la cocción por Grill Combi en progreso.

⑫ Luz LED de Mantener Caliente: Muestra la opción de Mantener Caliente en progreso.

⑬ Perrilla del Dial Superior: Se utiliza para seleccionar el modo de cocción.

⑭ Botón de la Perilla del Dial Inferior: Se utiliza para ajustar el tiempo, la temperatura, el nivel de potencia, el peso y la cantidad.

⑮ COMENZAR/Cocción Rápida/Más: Se utiliza para iniciar un programa, cocción rápida y demás funciones.

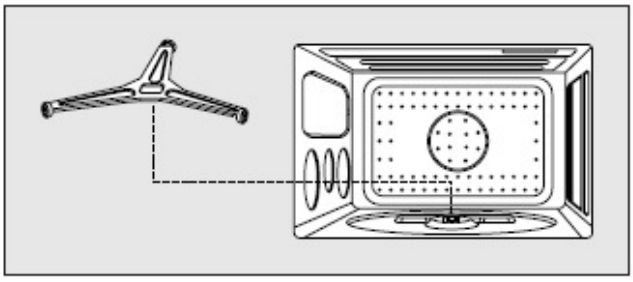
⑯ STOP/CLEAR : Se utiliza para detener el funcionamiento del horno o para borrar los datos de cocción.

ACCESORIOS

El horno dispone de varios accesorios.
Se pueden utilizar de diferentes maneras para facilitar la cocción.

■ Base giratoria

Se ajusta al eje central del suelo del interior del horno. Manténgala siempre en su posición. Retírela únicamente para su limpieza.



Importante:

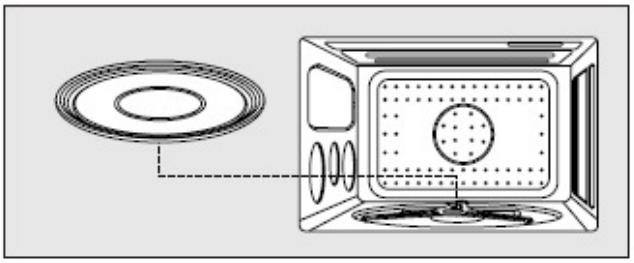
La base giratoria se debe colocar en el centro del interior del horno y debe encajar exactamente en el eje giratorio.

Si la base giratoria no está debidamente encajada en el eje giratorio, podría actuar como una bandeja y provocar chispas.

■ Bandeja o plato giratorios

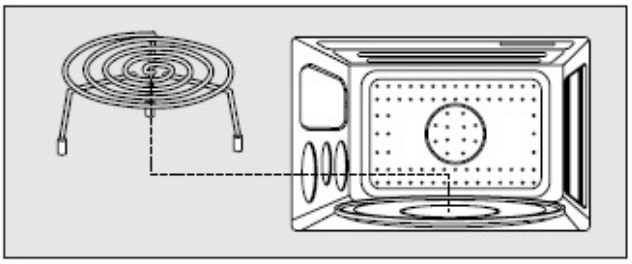
Esta bandeja metálica encaja en la base giratoria.

Manténgala siempre en su posición. Durante la cocción gira en el sentido o en el sentido contrario de las agujas del reloj. Se puede extraer fácilmente para cocinar y para limpiar.



■ Rejilla metálica

Se utiliza junto con la bandeja giratoria.



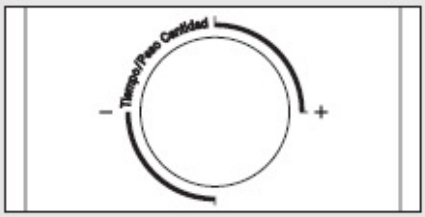
■ CÓMO UTILIZAR LOS ACCESORIOS DE COCINA

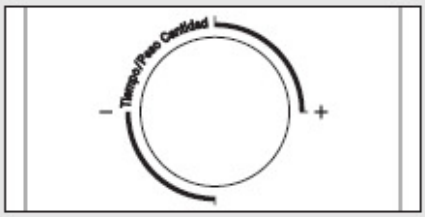
■ Plato giratorio	■ Rejilla metálica
• Cocción en microondas • Cocción por convección • Cocción combinada • Cocción Grill Combi • Mantener caliente • Cocción automática o instantánea	• Cocción en grill

ANTES DE LA UTILIZACIÓN

CONFIGURAR EL RELOJ

Cuando se conecta por primera vez el horno en la pantalla parpadea ":0" y se escucha un pitido. Al restablecerse la alimentación eléctrica después de una desconexión en la pantalla se visualiza ":0".
El reloj del horno funciona en formato de 12 o 24 horas. Para ajustar el reloj, siga los pasos siguientes:



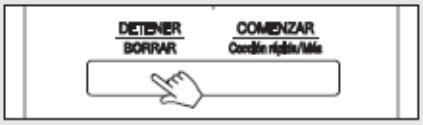


Ejemplo: Para fijar la hora a las 5:30

1. Pulse el botón Clock (reloj) una vez. (ejemplo: para ajustar "5:30") En la pantalla se visualizará "12H".
2. Pulse el botón Clock (reloj) de nuevo y en la pantalla se visualizará "24H".
   Ahora el reloj funciona en modo de 24 horas. Si prefiere el modo de reloj de 12 horas, omita este paso.
3. Gire el mando giratorio para ajustar el número correspondiente a las horas "5: ".
   El número correspondiente a las horas empieza a parpadear y los dos puntos se iluminan.
4. Pulse el botón Clock (reloj). En la pantalla se visualizará "5:00".
   El número correspondiente a los minutos empezará a parpadear y los dos puntos y el número correspondiente a las horas se iluminarán.
5. Gire el mando giratorio hasta que aparezca "5:30" en la pantalla.
6. Pulse el botón Clock (reloj). Los dos puntos empiezan a parpadear.
   Si ha seleccionado el modo de 12 horas, el reloj digital le permite ajustar la hora entre 1:00 y 12:59.
   Si ha seleccionado el modo de 24 horas, el reloj digital le permite ajustar la hora entre 0:00 y 23:59.

BLOQUEO PARA NIÑOS Y MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

Bloqueo para niños: El bloqueo para niños impide utilizar el horno. Por ejemplo, para que los niños no se hagan daño con líquidos calientes, etc.
Modo de ahorro de energía: Esta función se utiliza para ahorrar energía.

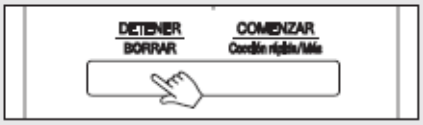


Para activar el bloqueo para niños

1. Pulse el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar).
   ": 0" o el reloj se visualizarán en la pantalla.

2. Mantenga pulsado el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar) durante 3 segundos.
   El horno se bloqueará y se encenderá
   la luz indicadora de bloqueo (⊷).
   Ahora el horno no funciona.

3. Para desactivar el bloqueo para niños simplemente repita el paso 2.
   El horno emitirá un pitido y el indicador de bloqueo desaparecerá. El horno se puede utilizar otra vez de forma normal.



Para activar el modo de ahorro de energía

1. Pulse el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar).
   ": 0" o el reloj se visualizarán en la pantalla.

2. Mantenga pulsado el botón Clock (reloj) durante 3 segundos.
   La pantalla se apagará y se emitirá un pitido.
   Para utilizar el horno en modo de ahorro de energía, pulse una tecla cualquiera o gire el mando giratorio.
   En la pantalla se visualizará ":0" o el reloj y el funcionamiento de todos los botones será el mismo que en modo normal.
   Pero si no se activa una función en 10 segundos, la información de la pantalla desaparecerá.

3. Para cancelar el modo de ahorro de energía,
   simplemente repita el procedimiento de ajuste.
   El modo de ahorro de energía se desactivará y se escuchará un pitido.
   El horno se puede utilizar otra vez de forma normal.

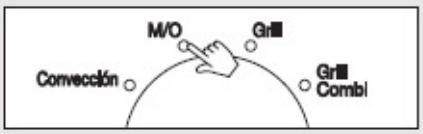
FUNCIONAMIENTO

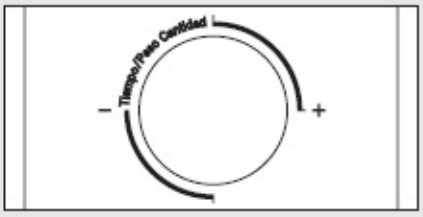
Consejo: Por favor lea esta sección de FUNCIONAMIENTO con información e instrucciones sobre la correcta operación de este horno antes de usarlo por primera vez. Antes de ajustar los controles, coloque un vaso de agua en el horno, en un recipiente apto para microondas, con fines de prueba.

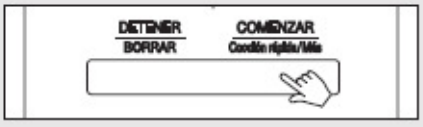
Nota: Una vez transcurrido el tiempo de cocción, el horno emite tres pitidos, se visualiza ": 0" o el reloj en la pantalla, el plato giratorio se detiene y la luz del horno se apaga. El horno emitirá un pitido cada minuto hasta que se pulse el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar) o se abra la puerta.
Por motivos de seguridad, después de la cocción el ventilador de refrigeración puede seguir funcionando durante 3-5 minutos (en la pantalla se visualizará "COOL" (refrigeración) y ":0" o el reloj). Si abre la puerta durante la cocción, el horno se apagará y tanto el proceso de cocción como la cuenta atrás visualizada se interrumpirán. Si pulsa el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida), se reanudará la cuenta atrás de cocción. Si pulsa el bótón STOP (paro)/CLEAR (borrar), se cancela la cocción. Puede ajustar el tiempo de cocción en fracciones de 10 segundos (hasta los 5 minutos de tiempo de cocción), en fracciones de 30 segundos (hasta los 10 minutos de tiempo de cocción) o en fracciones de 1 minuto (hasta los 60 minutos de tiempo de cocción).

COCCIÓN EN MICROONDAS

El método de cocción en modo de microondas le permite cocinar alimentos durante un período de tiempo determinado. Puede seleccionar 10 niveles de potencia diferentes (de 10 % a 100 %) en función de la potencia necesaria para cocinar los distintos alimentos. Si ha utilizado la unidad en modo de grill, convección o combinado, deje enfriar el horno antes de volverlo a utilizar. No utilice el horno si está vacío.







1. Pulse el botón MW (microondas) una vez. El indicador de microondas ( ) se iluminará.
   En la pantalla se visualizará "P-HI".

2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando otra vez el botón MW (microondas) hasta que se visualice el porcentaje deseado. Para más detalles, consulte la tabla de potencias que aparece a continuación.
3. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 5 minutos y 30 segundos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 5:30 (hasta 60 minutos).

4. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

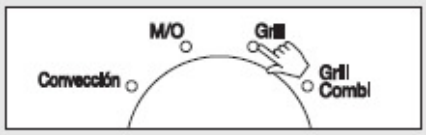
Nota: Si al introducir un tiempo de cocción no selecciona el nivel de potencia, el horno funcionará automáticamente a la máxima potencia.
Si pulsa el botón MW (microondas), podrá comprobar el nivel de potencia durante la cocción. En la pantalla se visualizará el nivel de potencia actual durante 3 segundos.

Tabla de niveles de potencia

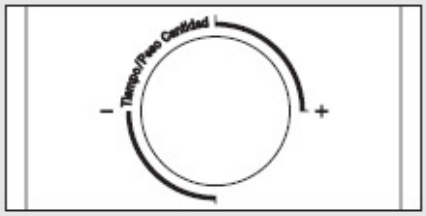
Nivel de potencia	Porcentaje	Salida	Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
P-HI	100%	900W	P-50	50%	450W
P-90	90%	810W	P-40	40%	360W
P-80	80%	720W	P-30	30%	270W
P-70	70%	630W	P-20	20%	180W
P-60	60%	540W	P-10	10%	90W
			P-00	0%	0W

COCCIÓN EN GRILL

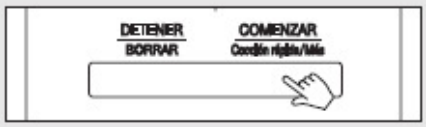
El modo de grill permite calentar y gratinar alimentos de forma rápida y sin utilizar microondas.



1. Pulse el botón Grill una vez. Se ilumina el indicador de grill (grill superior)( ).



2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de gratinado.
   Si desea ajustar un tiempo de gratinado de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualizará "11:00".



3. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

Nota: El elemento calefactor está situado en la parte superior del horno.

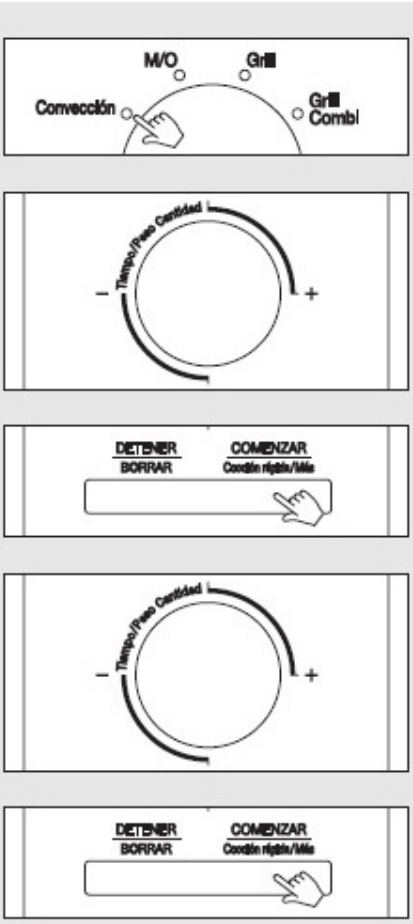
Nota: Al encender por primera vez las resistencias del grill se desprende humo y olores.
Para evitar que esto suceda mientras prepara comida, caliente el grill superior e inferior sin alimentos durante 10 minutos aproximadamente.
Coloque los alimentos directamente en la rejilla, en un plato plano o en una bandeja resistente al calor encima de la rejilla.

ADVERTENCIA:
La temperatura en el interior del horno y en la ventana es muy elevada.
No toque la ventana del horno ni el interior metálico al introducir y sacar alimentos.
Utilice guantes de cocina para manipular los alimentos o accesorios.

Sugerencias de uso	Utensilios de cocina
Este método es óptimo para tostar pan o madalenas. Recuerde que la temperatura dentro del horno será elevada. Coloque los alimentos en la rejilla metálica.	Utilice utensilios de cocina aptos para el horno. Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar utensilios metálicos directamente en la rejilla metálica sin riesgo de que se produzcan chispas.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN (con precalentamiento)

Para la cocción por convección se recomienda precalentar el horno a la temperatura adecuada antes de introducir los alimentos.
El tiempo máximo de precalentamiento es de 30 minutos. Si la cocción no empieza inmediatamente después del precalentamiento, el indicador de convección continuará parpadeando y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento.
Se mantiene durante 15 minutos y después se apaga automáticamente.



1. Pulse el botón Convection (convección) una vez. El indicador de convección (⊠) se iluminará.
   En la pantalla se visualizará "190C".

2. Seleccione la temperatura de cocción por convección girando el botón de la perilla del dial inferior hasta que se muestre la temperatura correspondiente.

Secuencia de temperaturas
190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C

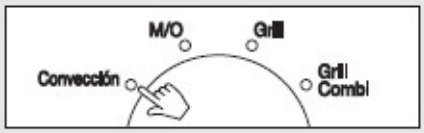
3. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   El indicador de convección (⊠) parpadeará.
   En la pantalla se visualizará alternativamente la temperatura de precalentamiento y "PrE-".
   Ahora el horno iniciará el precalentamiento. Cuando haya terminado el precalentamiento, el horno emitirá un pitido y en la pantalla se visualizará la temperatura de precalentamiento.
   Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno. En la pantalla se visualiza la temperatura del horno.

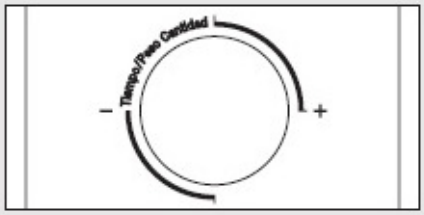
4. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualizará "11:00".

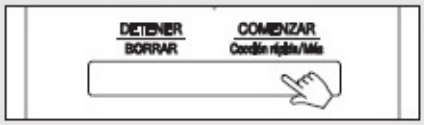
5. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN (cocción tradicional)

El modo de convección permite cocinar alimentos del mismo modo que en un horno tradicional. No se utilizan microondas.
Utilice guantes de cocina para manipular los recipientes del horno porque su temperatura será muy elevada.







1. Pulse el botón Convection (convección) una vez. El indicador de convección se iluminará.
   En la pantalla se visualizará "110C".
2. Seleccione la temperatura de cocción por convección girando el botón de la perilla del dial inferior hasta que se muestre la temperatura correspondiente.

Secuencia de temperaturas
190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C

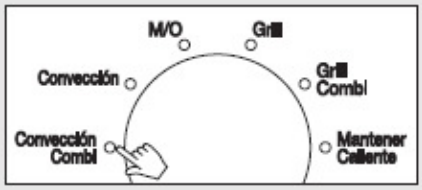
3. Oprima el botón de la perilla del dial inferior para pasar al modo de ajuste del tiempo.
4. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de cocción.
   Si desea ajustar un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualizará "11:00".
5. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

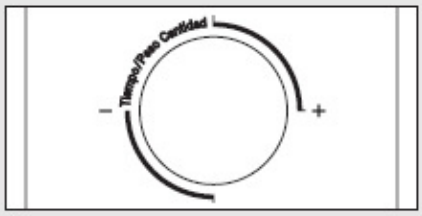
Nota: Durante la cocción puede revisar la temperatura seleccionada oprimiendo el botón de la perilla del dial inferior.

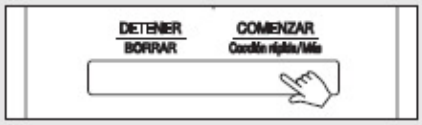
Sugerencias de uso	Utensilios de cocina
Esta función es óptima para preparar merengues, galletas, bizcochos, bollos, pan, pudins, pasteles de fruta y todo tipo de repostería. Recuerde que la temperatura dentro del horno será elevada. Coloque los alimentos en la rejilla metálica.	Utilice utensilios de cocina aptos para el horno. Puesto que no se utiliza energía de microondas, se pueden colocar utensilios metálicos directamente en la rejilla metálica sin riesgo de que se produzcan chispas.

COCCIÓN COMBINADA POR CONVECCIÓN
(Microondas + Convección + Grill Superior)

Esta función le permite combinar el funcionamiento en modo de convección con las microondas para conseguir un horneado o un asado tradicionales en menos tiempo. Utilice utensilios de cocina aptos para microondas y horno convencional. Los platos de cristal o cerámica son ideales, ya que permiten una penetración homogénea de las microondas en los alimentos.
Utilice guantes de cocina para manipular los recipientes del horno porque su temperatura será muy elevada.







1. Gire la perilla del dial superior para ajustar la cocción combinada por convección.
   El indicador de CONVECCIÓN COMBI ( ) se enciende
   y aparece "**C-0**" en el visor.

2. Seleccione el nivel de potencia deseado.
   Por ejemplo: C-HI
   Pulse el botón Combi (combinación) de nuevo y en la pantalla se visualizará "C-HI".

Pantalla	Potencia de microondas
C - 0	40%
C - HI	50%
C - LO	30%

Nota: En modo de funcionamiento secuencial sólo se puede seleccionar "C-0".

3. Oprima el botón de la perilla del dial inferior.
   Aparece **"190°C"** en el visor.
   Seleccione la temperatura de cocción por convección girando el botón de la perilla del dial inferior hasta que se muestre la temperatura correspondiente.

Secuencia de temperaturas
190C → 200C → 210C → 220C → 230C → 240C → 250C → 40C → 110C → 120C → 130C → 140C → 150C → 160C → 170C → 180C → 190C

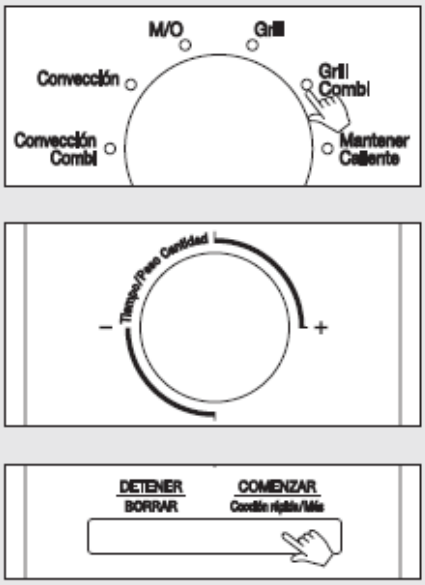
4. Oprima el botón de la perilla del dial inferior y gírelo para ajustar el tiempo de cocción.
   Para un tiempo de cocción de 11 minutos, gire el botón de la perilla del dial inferior a la derecha para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos).
   "11:00" aparece en el visor.

5. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar. Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

Nota: Mientras la cocción está en progreso puede revisar la temperatura de cocción oprimiendo el botón de la perilla del dial inferior.
El visor mostrará la temperatura de cocción durante 3 segundos.
En modo de operación secuencial, solamente puede seleccionar "C-0".

COCCIÓN COMBINADA CON GRILL

Este horno le ofrece una variedad de métodos para cocinar todo tipo de corte de carne disponible.
Los trozos de carne comunes pueden cocinarse automáticamente en combinación con el grill.



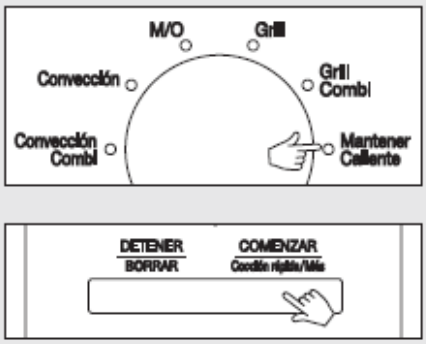
1. Gire la perilla del dia superior para ajustar GRILL COMBI. El indicador de GRILL COMBI ( ) se enciende.

2. Gire el botón de la perilla del dial inferior para ajustar el tiempo de cocción (hasta 60:00).
   Por ejemplo, para un tiempo de cocción de 10 minutos, gire el botón de la perilla del dial a 10:00.
   "10:00" aparece en el visor.

3. Oprima el botón **COMENZAR/COCCIÓN RÁPIDA**.
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria comienza a rotar. Se inicia la cocción y comienza la cuenta regresiva en el tiempo que figura en el visor.

MANTENER CALIENTE

La función MANTENER CALIENTE le permite al horno mantener la comida tibia, hasta un máximo de 60 minutos.

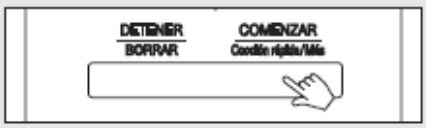


1. Gire la perilla del dial superior para ajustar la función MANTENER CALIENTE.
2. Gire el botón de la perilla inferior para ajustar el tiempo.
   Por ejemplo, para un tiempo de cocción de 30 minutos, gire el botón de la perilla del dial a 30:00.
   "30:00" aparece en el visor.
3. Oprima el botón **COMENZAR/COCCIÓN RÁPIDA** una vez.
   La luz del horno se enciende, la bandeja giratoria comienza a rotar y comienza la cuenta regresiva en el tiempo que figura en el visor.

Nota:
- No use la función MANTENER CALIENTE para entibiar alimentos frios/congelados.
- Los alimentos pueden descomponerse si usa la función MANTENER CALIENTE para entibiar alimentos frios/congelados.

MÁS

Para agregar tiempo de cocción o descongelado mientras el horno está en funcionamiento, use la función **Más**.

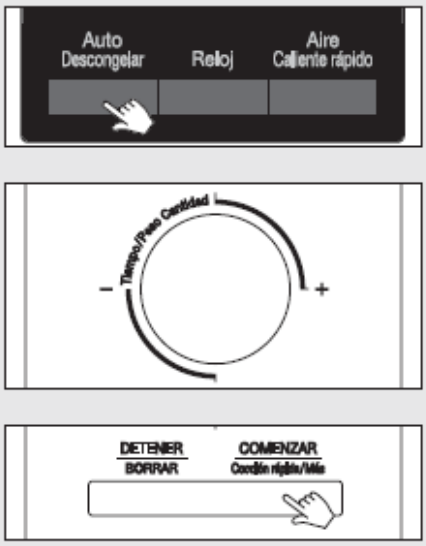


1. Oprima **Más** para aumentar el tiempo de cocción o descongelado en incrementos de 30 segundos.
2. El tiempo total de cocción puede incrementarse hasta un máximo de 60 minutos.

Nota: Esta función no se aplica en los modos Mantener Caliente, Precalentar, Ajuste del Reloj, Aire Caliente Rápido y Cocción Rápida.

DESCONGELACIÓN POR PESO

La función de descongelación por peso ajusta automáticamente el tiempo y el nivel de potencia de descongelación para obtener una descongelación homogénea de los alimentos.
Durante la descongelación el horno emitirá un pitido para que no olvide controlar los alimentos. Cuando el horno emita un pitido abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).



1. Pulse el botón Weight Defrost (descongelación por peso) una vez.
   El indicador de descongelación por peso ( ) se iluminará y se visualizará ": 0" en la pantalla. El indicador "g" ( ) parpadeará.

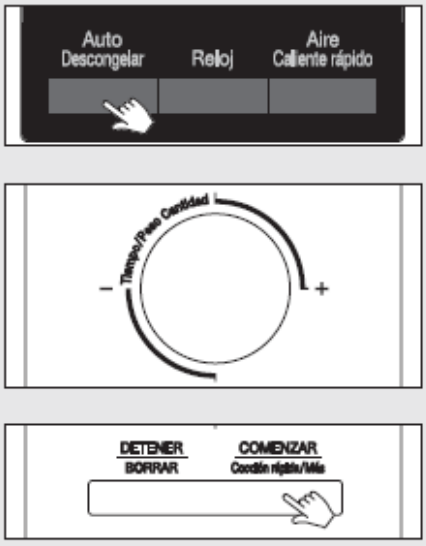
2. Gire el mando giratorio para ajustar el peso. Puede seleccionar un peso entre 200 g y 3.000 g.
   Puede incrementar o reducir el peso en intervalos de 50 g.
   Si desea ajustar un peso de descongelación de 1.000 g, gire el mando giratorio hacia la derecha hasta llegar a 1.000. En la pantalla se visualizará "1000".

3. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   El indicador "g" ( ) se apaga.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

Nota: Empieza la descongelación por peso. El tiempo de descongelación se determina automáticamente en función del peso introducido.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

Durante la descongelación el horno emitirá un pitido para que no olvide controlar los alimentos.
Cuando el horno emita un pitido abra la puerta, dé la vuelta a los alimentos congelados, cierre la puerta y pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).



1. Pulse el botón Time Defrost (descongelación por tiempo) una vez.
   El indicador de descongelación por tiempo ( ) se iluminará y se visualizará ": 0" en la pantalla.

2. Gire el mando giratorio para ajustar el tiempo de descongelación.
   Si desea ajustar un tiempo de 11 minutos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 11:00 (hasta 60 minutos).
   En la pantalla se visualizará "11:00".

3. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

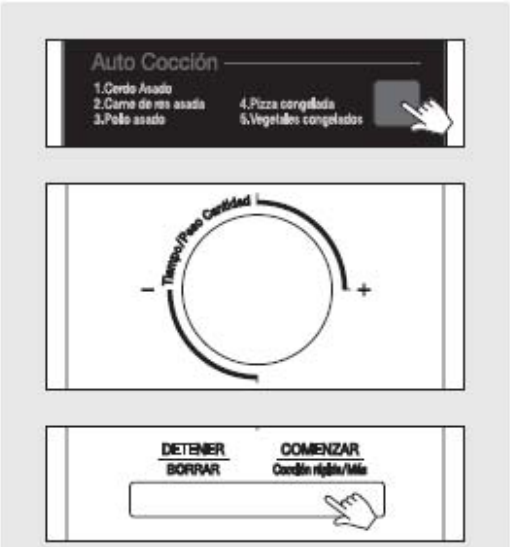
AIRE CALIENTE RÁPIDO

Esta función es para precalentar el horno rápidamente a una temperatura adecuada antes de colocar alimentos en el horno.
El tiempo máximo de Aire Caliente Rápido es 12 minutos.
Cuando se alcanza la temperatura apropiada (alrededor de 200°C), la mantiene por 5 minutos y luego se apaga automáticamente.

1. Oprima el botón de **Aire Caliente Rápido**.
Aparecerá "Hot" en el visor.
El horno comienza a precalentarse rápidamente. Cuando se alcanza la temperatura apropiada (alrededor de 200°C) el horno producirá un sonido, el tiempo de mantenimiento (5 minutos) aparecerá en el visor y comenzará la cuenta regresiva.

COCCIÓN AUTOMÁTICA

Esta función le permite cocinar de manera sencilla y automática una gran variedad de sabrosos alimentos.
Utilice guantes de cocina para manipular los recipientes del horno porque su temperatura será muy elevada.



1. Pulse el botón Auto cook (cocción automática) una vez.
   Se iluminará el indicador de cocción automática (☆).
   En la pantalla se visualizará "AC-1".
2. Seleccione el menú pulsando el botón Auto cook (cocción automática) hasta visualizar el menú deseado.
   Para información más detallada, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.
3. Gire el mando giratorio para ajustar el peso de cocción.
   Si desea ajustar un peso de cocción de 1.000 gramos, gire el mando giratorio hacia la derecha para ajustar 1.000 g (hasta 2.000 gramos).
   "**1000**" y gramo (㎏) aparece en el visor.
   Para información más detallada, consulte la tabla de menús de cocción automática que aparece a continuación.
4. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria empieza a girar.
   Empieza la cocción y la cuenta atrás en la pantalla.

Nota: Si pulsa el botón Auto cook (cocción automática), podrá comprobar la configuración del menú de cocción durante la cocción.

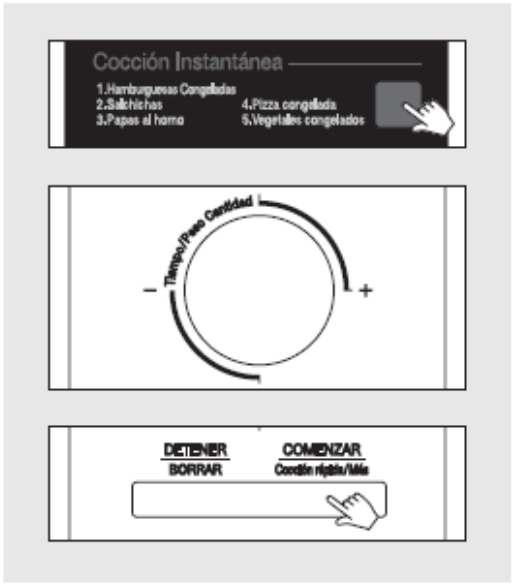
Tabla de menús de cocción automática

Pulse el botón Auto cook (cocción automática)	Menú de cocción automática	Peso mínimo	Peso máximo	Intervalos de peso
Una vez	CERDO ASADO	500 g	2.000 g	100 g
Dos veces	TERNERA ASADA	500 g	2.000 g	100 g
Tres veces	POLLO ASADO	800 g	3.000 g	100 g
Cuatro veces	PESCADO ASADO	300 g	900 g	100 g
Cinco veces	VERDURAS FRESCAS	100 g	900 g	50 g

Menú de cocción automática	Temp. inicial	Método	Utensilios de cocina
CERDO ASADO TERNERA ASADA	Temp. fría	1. Disponga la carne de forma ordenada. 2. Coloque la carne de cerdo directamente en la bandeja giratoria. 3. Unte con un poco de aceite. 4. Coloque la carne en la bandeja giratoria con la parte grasienta mirando hacia abajo. 5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST PORK o ROAST BEEF" (cocción automática: cerdo o ternera asados). 6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido. 7. Saque la carne del horno. Elimine el exceso de jugo. 8. Deje reposar durante 10 minutos en papel de aluminio antes de servir.	Coloque la carne de cerdo o ternera directamente en la bandeja giratoria.
POLLO ASADO	Temp. fría	1. Limpie y seque el pollo. Ate, sin apretar, los muslos con una cuerda. 2. Pinche la piel un par de veces justo por debajo de los muslos. 3. Unte el pollo con mantequilla directamente en la bandeja giratoria. 4. Coloque las pechugas de pollo mirando hacia abajo en la bandeja giratoria. 5. Seleccione "AUTO COOK-ROAST CHICKEN" (cocción automática: pollo asado). 6. Dé la vuelta a la carne cuando oiga el pitido. 7. Saque la carne del horno. Elimine el exceso de jugo. Salpimente si fuera necesario. Deje reposar durante 10 minutos en papel de aluminio antes de servir.	Coloque la carne de pollo directamente en la bendeja giratoria.
PESCADO ASADO	Temp. fría	1. Se puede cocinar todo tipo de pescado (excepto el pescado rebozado): entero, a filetes o a rodajas. 2. Coloque el pescado preparado en un plato untado con mantequilla. 3. Salpimente, rocíe con zumo de limón y unte ligeramente con mantequilla. No cubra el plato. 4. Coloque el plato en la bandeja giratoria. 5. Seleccione "AUTO COOK-BAKED FISH" (cocción automática: pescado asado).	Plato plano resistente al calor y a las microondas. (Por ejemplo: pyrex)
VERDURA FRESCA		1. Lávela y trocéela. 2. Coloque la verdura preparada en un recipiente de tamaño adecuado. 3. Rocíe con 4-5 cucharadas soperas de agua. 4. Cubra con película adherente perforada o con una tapa. 5. Coloque el plato en la bandeja giratoria. 6. Seleccione "AUTO COOK- FRESH VEGETABLES" (cocción rápida: verdura fresca). * Para obtener resultados óptimos corte la verdura en trozos de tamaño	Plato apto para microondas. (Por ejemplo: pyrex)

COCCIÓN INSTANTÁNEA

Esta función le permite de una manera sencilla cocinar automáticamente una variedad de comidas instantáneas.
Siempre use guantes de cocina para manipular los recipientes en el horno.



1. Oprima el botón **Cocción Instantánea** una vez.
   "**IC-1** " aparecerá en el visor.
2. Seleccione el menú oprimiendo el botón **Cocción Instantánea** hasta que aparezca en el visor el menú deseado.
   Por más detalles, consulte la tabla de menús de cocción instantánea que figura a continuación.
3. Gire el botón de la perilla del dial inferior para ajustar el peso de cocción.
Para un peso de cocción de 1ea., gire el botón de la perilla del dial inferior a la derecha para ajustar a 1ea.
"**1**" y gramo ( ) aparece en el visor.
Por más detalles, consulte la tabla de menús de cocción instantánea que figura a continuación.
4. Oprima el botón **COMENZAR/COCCIÓN RÁPIDA**.
La luz del horno se enciende y la bandeja giratoria comienza a rotar.
Se inicia la cocción y comienza la cuenta regresiva en el tiempo que figura en el visor.

Nota: Mientras la cocción está en progreso puede revisar los ajustes de cocción oprimiendo el botón de Cocción Instantánea.

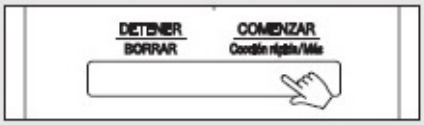
Tabla de Menú de Cocción Instantánea

Oprima el botón de Cocción Automática	Menú de Cocción Instantánea	Cantidad/Peso Mínimo	Cantidad/Peso Máximo	Incremento de Cantidad/Peso
1 vez (“IC-1”)	HAMBURGUESAS CONGELADAS	1ea.	2ea.	1ea.
2 veces (“IC-2”)	SALCHICHAS	100 g	400 g	100 g
3 veces (“IC-3”)	PAPAS AL HORNO	1ea.	5ea.	1ea.
4 veces (“IC-4”)	PIZZA CONGELADA	100 g	700 g	50 g
5 veces (“IC-5”)	VEGETALES CONGELADOS	200 g	400 g	200 g

Menú de Cocción Instantánea	Peso	Método	Utensilios de Cocina
Hamburguesas congeladas	1ea./2ea.	Quite el envoltorio, y envuelva las hamburguesas con papel absorbente. Colóquelas directamente sobre la bandeja giratoria. Ajuste el peso y oprima la tecla de inicio.	Coloque sobre la bandeja giratoria.
Salchichas	100-400g	Lave las salchichas y pínchelas con un tenedor. Colóquelas en la rejilla superior sobre la bandeja giratoria. Ajuste el peso y oprima la tecla de inicio. Dé vuelta cuando suene el horno.	Rejilla superior sobre la bandeja giratoria.
Papas al horno	1ea.-5ea.	Seleccione papas medianas de 200-250g. Lávelas y pínchelas con un tenedor. Coloque las papas sobre la bandeja giratoria. Ajuste el peso y oprima la tecla de inicio.	Coloque sobre la bandeja giratoria.
Pizza congelada	100-700g	Retire el envoltorio. Coloque la pizza sobre la bandeja giratoria. Ajuste el peso y oprima la tecla de inicio.	Coloque sobre la bandeja giratoria.
Vegetales congelados	200g/400g	Coloque en un recipiente adecuado. Agregue 2 cucharadas de agua. Cubra con una tapa o papel film perforado. Ajuste el peso y oprima la tecla de inicio. Revuelva después de cocinar. * Si lo prefiere puede cocinar los vegetales congelados sin agregar agua.	Fuente apta para microondas, por ejemplo Pyrex.

COCCIÓN RÁPIDA

La función de cocción rápida permite utilizar el horno inmediatamente a la máxima potencia.
El botón de cocción rápida está programado para el incremento en intervalos de 30 segundos hasta un máximo de 5 minutos.



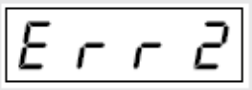
1. Pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   Se visualizará ": 30" en la pantalla. El indicador de microondas se iluminará.
   El horno empezará a funcionar inmediatamente. No hay que pulsar el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).
   La luz del horno se enciende, la bandeja empieza a girar y en la pantalla empieza la cuenta atrás en segundos.

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ FUNCIONANDO

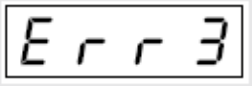
1. Abra la puerta.
   • El horno deja de funcionar.
   • Para reiniciar el horno, cierre la puerta y pulse el botón START (inicio)/SPEEDY COOK (cocción rápida).

2. Pulse el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar).
   • El horno deja de funcionar.
   • Si desea cancelar la configuración de cocción, pulse otra vez el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar).

MENSAJES DE ERROR



• Si la temperatura en el interior del horno es superior a la esperada o el sensor de temperatura no funciona correctamente, en la pantalla se visualizará el mensaje "Err 2".
• Desconecte la unidad y llame al servicio técnico.



• Si el sensor de temperatura está desconectado, en la pantalla se visualizará el mensaje "Err 3".
• Desconecte la unidad y llame al servicio técnico.

CHISPAS

Si ve chispas en el interior del microondas, pulse el botón STOP (paro)/CLEAR (borrar) y corrija el problema.

"Arcing" es el término de microondas para indicar que hay chispas en el interior del horno. Las chispas se pueden producir porque:
• Hay metales o papel de aluminio en contacto con las paredes del horno.
• El papel de aluminio no envuelve debidamente los alimentos (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
• En el microondas hay metales; por ejemplo: piezas metálicas de cierre, clavos para cocción o platos con bordes dorados.
• En el microondas hay papel reciclado con pequeños trozos metálicos.

DIRECTRICES GENERALES

Puesto que, hasta cierto punto, la cocción en microondas es distinta a la cocción tradicional, tenga en cuenta las siguientes directrices generales cuando utilice el horno microondas.

Si los alimentos quedan crudos
Compruebe que:
- Ha seleccionado el nivel de potencia adecuado.
- El tiempo que ha seleccionado sea suficiente. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Éstos dependen de la temperatura inicial, del peso y de la densidad de los alimentos, entre otros factores.
- El recipiente sea adecuado.

Si los alimentos están demasiado hechos (resecos o quemados)
Antes de volver a cocinar revise si:
- El nivel de potencia era demasiado elevado.
- El tiempo seleccionado era excesivo. Los tiempos que se indican en las recetas son aproximados. Éstos dependen de la temperatura inicial, del peso y de la densidad de los alimentos, entre otros factores.

Puntos para recordar a la hora de descongelar
- La forma de los alimentos congelados influye en el tiempo de descongelación. Los bloques de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápidamente que los bloques más gruesos. Para agilizar la descongelación, separe las piezas a medida que se vayan descongelando.
- Cubra porciones de los alimentos con trozos pequeños de papel de aluminio a medida que empiecen a descongelarse.
- En el proceso de descongelación lo mejor es no descongelar del todo los alimentos en el horno, sino dejar que se acaben de descongelar durante el tiempo de reposo.

Cantidad de alimentos
Cuantos más alimentos desee preparar, más tiempo tardará. Por norma general, si dobla la cantidad de alimentos, prácticamente se duplica el tiempo. Si para cocinar una patata necesita cuatro minutos, para cocinar dos necesitará unos siete minutos.

Temperatura inicial de los alimentos
Cuanto más baja sea la temperatura de los alimentos que coloca en el horno microondas, más tiempo tardará en cocinarlos. Los alimentos que estén a temperatura ambiente tardarán menos en recalentarse que los alimentos que estén a la temperatura del frigorífico.

Composición de los alimentos
Los alimentos con un alto contenido de grasa y azúcares se calentarán más rápidamente que los alimentos con un alto contenido de agua. La grasa y los azúcares también alcanzan una temperatura más elevada en la cocción que el agua.
Cuanto más denso sea un alimento, más tardará en calentarse. Los alimentos "muy densos", como la carne, tardan más tiempo en recalentarse que los alimentos más ligeros y porosos, como los bizcochos.

Forma y tamaño
Las piezas de comida pequeñas se cocinan más rápidamente que las piezas grandes y las piezas uniformes se cocinan más homogéneamente que las piezas con una forma irregular.
En el caso de piezas de comida con una forma irregular las partes más finas se cocinarán más rápidamente que las partes más gruesas. Coloque las alas de pollo más finas en el centro del plato.

Remover y dar la vuelta a los alimentos
La técnica de remover y dar la vuelta a los alimentos se utiliza mucho tanto en la cocción convencional como en la cocción en microondas para distribuir el calor rápidamente hacia el centro del plato y evitar que se quemen los alimentos por las partes más alejadas del centro.

Cubrir los alimentos ayuda a:
- Reducir las salpicaduras
- Reducir los tiempos de cocción
- Evitar que se resequen los alimentos

Puede utilizar cualquier material de recubrimiento que permita el paso de las microondas. Véase el apartado "¿Qué utensilios se pueden utilizar con el horno?" más arriba.

Reducir la presión que contienen algunos alimentos
Algunos alimentos están cubiertos por una piel o membrana. Pinche esos alimentos con un tenedor o un palillo para reducir la presión y para evitar explosiones provocadas por la acumulación de vapor en su interior durante la cocción. Ello es válido para las patatas, los hígados de pollo, las salchichas, las yemas de huevo y algunas frutas.

Tiempo de reposo
Deje reposar los alimentos durante unos minutos después de haber utilizado el horno. El tiempo de reposo después de la descongelación, la cocción o el recalentamiento siempre mejora el resultado, ya que la temperatura se distribuye de manera uniforme por los alimentos.
En un horno microondas los alimentos continúan la cocción incluso después de desactivar la energía de microondas. La cocción ya no se produce por efecto de las microondas, sino por la conducción de las altas temperaturas residuales existentes hacia el centro de los alimentos. La duración del tiempo de reposo depende del volumen y de la densidad de los alimentos. En ocasiones, puede ser tan breve como el tiempo que se tarda en sacar los alimentos del horno y servirlos en la mesa. Sin embargo, cuando se trata de alimentos más grandes y más densos, el tiempo de reposo puede llegar a ser de 10 minutos. Durante el tiempo de reposo la temperatura interna de los alimentos puede aumentar 8 °C; los alimentos se terminarán de cocer en dicho tiempo.

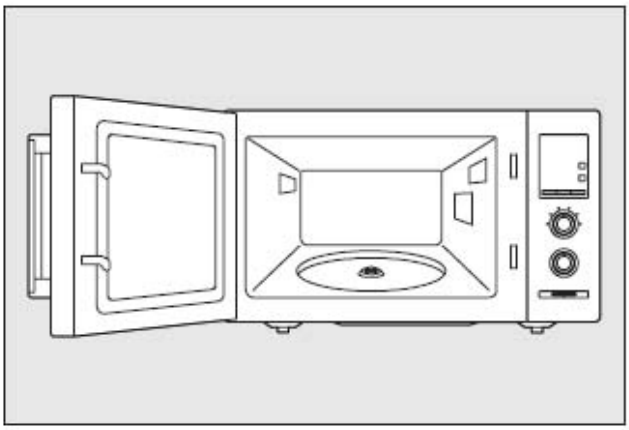
Disposición de los alimentos
En el caso de la cocción en microondas existen muchas formas de lograr una cocción más homogénea.
Si está cocinando varias piezas de un mismo alimento (por ejemplo: patatas asadas con piel), colóquelas en forma de anillo para lograr una cocción más homogénea. Si está cocinando alimentos con formas o grosores distintos, coloque las piezas más pequeñas o las partes más finas en el centro del plato para que sean las últimas en calentarse.

En el caso del pescado las colas se dispondrán en el centro. Haga lo mismo con otros alimentos no homogéneos.
Si desea guardar un plato en la nevera o ponerlo en una bandeja para recalentarlo, coloque las partes más gruesas y densas en la parte exterior de la bandeja y las más finas o menos densas en el centro.
Coloque las tajadas de carne superpuestas o entrecruzadas. Los trozos más gruesos (como pasteles de carne o salchichas) se deben colocar juntos. Recaliente las salsas en un recipiente aparte.

Utilice un recipiente alto y estrecho en vez de uno bajo y ancho. Cuando recaliente una salsa o una sopa no llene el recipiente en más de 2/3.

Cuando cocine o recaliente pescados enteros haga algunos cortes en la piel para evitar que se agriete. Cubra la cola y la cabeza con papel de aluminio para evitar una cocción excesiva, pero asegúrese de que el papel de aluminio no entre en contacto con las paredes del horno.

LIMPIEZA DEL HORNO



EN EL INTERIOR DEL HORNO

Las paredes interiores laterales y el suelo del horno son de acero inoxidable.
Para una limpieza fácil, elimine los restos de alimentos y las salpicaduras, a medida que se produzcan, con una esponja o un paño humedecidos en agua y un detergente suave.
Enjuague el interior del horno y elimine los restos de detergente con una esponja o un paño limpios. Seque las superficies con un paño suave.

Esas zonas también se pueden limpiar con bayetas de plástico o nylon recomendadas para su uso en Teflon y Silverstone*.

Para los residuos más difíciles de limpiar, utilice un detergente suave y no abrasivo.
Utilice dicho producto únicamente en las piezas de acero inoxidable, la bandeja giratoria y la base giratoria.

SUPERFICIE SUPERIOR

En la superficie superior se han instalado dos elementos de cuarzo para el grill. Debido a su fragilidad, se recomienda no aplicar una presión excesiva. No retire los elementos de grill para limpiar la superficie.

Advertencia

Al igual que sucede con un horno convencional, este horno se calienta si se utiliza la función de grill o la función combinada con microondas. Los niños sólo pueden utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto.

BANDEJA Y BASE GIRATORIAS

Estas dos piezas se pueden extraer fácilmente para su limpieza. La bandeja giratoria debe limpiarse a menudo y es apta para lavavajillas. Si se acumulan restos de comida debajo de la base giratoria, el horno puede funcionar incorrectamente. Asegúrese de que limpia las salpicaduras de esa zona.

Limpie estas piezas siguiendo el mismo procedimiento descrito para la limpieza del interior del horno. Después de la limpieza, asegúrese de que vuelve a colocar las piezas en su sitio.

Nota:
No utilice otras bandejas giratorias con el horno. No ponga en funcionamiento el horno sin que la bandeja y la base giratorias estén en su sitio.

PUERTA

Mientras la puerta del horno aún está caliente, elimine las salpicaduras o los restos de alimentos con un paño o esponja humedecidos en agua y jabón. Enjuague el jabón con agua y seque las superficies con un paño.

Si se forma vapor en la zona, pase un paño. Ello puede suceder si el horno funciona en entornos muy húmedos y con alimentos que contengan mucha humedad. Es algo normal en la cocción en microondas.

Nota:
- Aunque el horno dispone de sistemas de seguridad, es importante observar lo siguiente:

1. No fuerce los cierres de seguridad.
2. No coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita la acumulación de residuos en las superficies de cierre. Limpie la superficie de cierre a menudo con un detergente suave y a continuación aclárela y séquela. No utilice polvos ni estropajos abrasivos.
3. Si la puerta esté abierta, no la someta a tensiones. Por ejemplo: un niño colgándose de una puerta abierta o una carga podrían hacer caer el horno, provocar lesiones y la propia puerta podría resultar dañada. No ponga en funcionamiento el horno si está averiado. Espere a que un técnico cualificado lo repare. Es especialmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daños en:
   1) Puerta (doblada)
   2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
   3) Cierres y superficies de cierre.
4. Sólo un técnico cualificado puede reparar o hacer ajustes en el horno.
5. Limpie el horno periódicamente y elimine los restos de comida.
6. Mantenga el horno limpio. De lo contrario, se puede producir un deterioramiento de la superficie que, a su vez, podría afectar negativamente a la unidad, así como provocar situaciones peligrosas.

EXTERIOR

PANEL DE CONTROL

Limpie esta zona con cuidado. Limpie el panel con un paño ligeramente humedecido; emplee únicamente agua.
A continuación, séquelo. No friegue la zona ni utilice productos de limpieza químicos. No utilice demasiada agua.

SUPERFICIE EXTERIOR

Limpie la parte exterior del horno con agua y jabón y, a continuación, enjuáguela y séquela con un paño suave. No utilice detergentes abrasivos ni domésticos.

Nota:
- NO UTILICE LIMPIADORES DE HORNOS EN NINGUNA DE LAS PARTES DEL HORNO. Pueden dañar las superficies interiores y exteriores del horno.
- Limpie el horno periódicamente y elimine los restos de comida.
- Mantenga el horno limpio. De lo contrario, se puede producir un deterioramiento de la superficie que, a su vez, podría afectar negativamente a la unidad, así como provocar situaciones peligrosas.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

A menudo usted mismo puede solucionar los problemas.
Si el horno microondas/grill no funciona correctamente, localice el problema de funcionamiento en la tabla siguiente e intente aplicar las soluciones marcadas para cada problema.

Si a pesar de todo el horno microondas/grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

Nota:
Que se forme vapor alrededor de la puerta durante la cocción es normal. La función de la puerta no es sellar completamente el interior del horno. Su diseño especial contribuye a la seguridad de la unidad.

Precaución:
1. No intente poner en funcionamiento la unidad cuando esté vacía, ya que podría resultar dañada.
2. La salida de humos está situada en la parte trasera del horno. Colóquelo de modo que dicha salida no quede bloqueada. Si a pesar de todo el horno microondas/grill sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

PROBLEMA

	¿Ha pulsado el botón de inicio?	¿Está conectado el cable de alimentación?	¿Está cerrada la puerta?	Ajuste el tiempo de cocción.	Utilice únicamente utensilios de cocina adecuados.	No ponga en funcionamiento el horno vacío.	Utilice la bandeja suministrada.	Remueva o dé la vuelta a la comida.	Descongele por completo los alimentos.	Gire el mando giratorio correspondiente./Pulse los botones de función correspondientes.	Compruebe que las aberturas de ventilación del horno no estén bloqueadas.	Deje enfriar la unidad (de manera convencional) durante 10 minutos aproximadamente.
El horno no se enciende	X	X	X	X								
Saltan chispas					X	X						
Cocción no homogénea de los alimentos					X		X	X	X			
Cocción excesiva de los alimentos										X		
Los alimentos quedan crudos					X				X	X	X	
Mala descongelación					X		X	X		X		X

SOLUCIÓN

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: He encendido accidentalmente el microondas sin comida en su interior. ¿Ha sufrido daños?**

R: Si el horno funciona vacío durante poco tiempo, no resultará dañado. No obstante, no es recomendable.

*** P: ¿Puede funcionar el horno sin la bandeja o la rejilla de la bandeja?**

R: No. Ambos elementos deben estar en el horno para su funcionamiento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno esté funcionando?**

R: La puerta se puede abrir en cualquier momento durante la cocción. La energía de microondas se desconectará instantáneamente y el tiempo de cocción se mantendrá hasta que se cierre la puerta.

*** P: ¿Por qué aparece humedad en el microondas después de cocinar?**

R: Es normal que aparezca humedad en el microondas. Ello se debe a que el vapor generado durante la cocción de los alimentos choca contra la superficie fresca del horno.

*** P: ¿La energía de microondas pasa a través de la ventana de la puerta del microondas?**

R: No. La energía rebota en la pantalla metálica del interior del horno. La función de los orificios es permitir el paso de la luz. Pero no dejan pasar la energía microondas.

*** P: ¿Por qué revientan a veces los huevos?**

R: Si prepara huevos al horno o escalfados, la yema puede reventar debido a una acumulación de vapor en el interior de la membrana. Para evitarlo, sólo tiene que pinchar la yema con un palillo antes de empezar la cocción. No cocine huevos sin pinchar la cáscara.

*** P: ¿Por qué es recomendable dejar un tiempo de reposo después de la cocción?**

R: El tiempo de reposo es muy importante.
En la cocción en microondas el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos acumulan tal cantidad de calor en su interior que la cocción continúa incluso fuera del horno. El tiempo de reposo permite que los trozos de carne, las verduras grandes y los pasteles se hagan bien por dentro pero sin un exceso de cocción por fuera.

*** P: ¿Qué significa "tiempo de reposo"?**

R: "Tiempo de reposo" significa que la comida se saca del horno y se tapa durante un tiempo adicional para que termine de cocerse. Ello deja el horno libre para continuar cocinando.

*** P: ¿Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como indica la guía de cocina en microondas?**

R: Compruebe que ha seguido las instrucciones al pie de la letra e intente averiguar cuál puede ser la causa de la diferencia en el tiempo de cocción. Los tiempos de cocción indicados en la guía y las configuraciones del horno son sugerencias para evitar una cocción excesiva: el problema más común a la hora de acostumbrarse a un horno microondas.
Las diferencias en el tamaño, la forma, el peso y las dimensiones de los alimentos pueden suponer tiempos de cocción más largos. Utilice su propio criterio y las indicaciones de la guía de cocina para comprobar si los alimentos se han cocinado correctamente, al igual que lo haría con un horno convencional.

*** P: ¿El horno microondas resultará dañado si funciona vacío?**

R: Sí. No lo ponga en funcionamiento si está vacío.

*** P: ¿Puedo encender el microondas sin la bandeja giratoria o dando la vuelta a la bandeja giratoria para colocar un plato más grande?**

R: No. Si quita la bandeja giratoria o le da la vuelta, la cocción no será óptima. Los platos que utilice en el horno se deben de poder colocar en la bandeja giratoria.

*** P: ¿Es normal que la bandeja giratoria gire en los dos sentidos?**

R: Sí. La bandeja giratoria gira en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario en función de la rotación del motor cuando empieza el ciclo de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Cómo se obtienen resultados óptimos?**

R: Sí. Puede preparar palomitas de maíz para microondas siguiendo las indicaciones del fabricante. No utilice bolsas de papel normales. Haga la "prueba auditiva" y apague el horno cuando oiga un estallido cada 1 o 2 segundos. No intente volver a hacer los granos que no hayan explotado. No haga palomitas en recipientes de cristal.

ESPECIFICACIONES

Alimentación		220 V, 50 Hz
Microondas	Consumo de energía	1.450 W
	Potencia de salida	900 W (IEC 705)
	Frecuencia	2.450 MHz
Consumo de potencia del grill		850 W
Consumo de potencia en cocción por convección		2.250 W
Consumo de potencia en cocción combinada		2.950 W
Dimensiones exteriores (An x Pr x Al)		542 (21,3) x 514,1 (20,2) x 329 (13,0) mm (pulgadas)
Dimensiones interiores (An x Pr x Al)		350 (13,8) x 355 (14,0) x 230 (9,1) mm (pulgadas)
Peso neto		19 kg (41,9 libras) aprox.
Temporizador		60 minutos
Función de selección		Microondas/Grill/Convección/Combinación
Nivel de potencia del microondas		10 niveles

* El horno microondas es un dispositivo ISM de Grupo 2 en el que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales. Este horno es un dispositivo de Clase B apto para su uso doméstico y en instalaciones conectadas directamente a una red de baja tensión que suministre electricidad para consumo doméstico.

* Las especificaciones pueden cambiar sin previo aviso.

PRINCIPIOS DE COCCIÓN EN MICROONDAS

El horno microondas es un dispositivo ISM de Grupo 2 en el que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento de materiales. Este horno es un dispositivo de Clase B apto para su uso doméstico y en instalaciones conectadas directamente a una red de baja tensión que suministre electricidad para consumo doméstico.

Eliminación de equipamiento eléctrico y electrónico usado

Este símbolo en el producto, sus accesorios o embalaje indica que el producto no debe tratarse como un residuo doméstico. Deshágase de este equipamiento en su punto de recogida más cercano para el reciclaje de residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea y otros países europeos existen diferentes sistemas de recogida de productos eléctricos y electrónicos usados. Al asegurar la correcta eliminación de este producto ayudará a evitar riesgos potenciales para el medio ambiente y la salud de las personas que podrían tener lugar si el producto no se eliminara de forma adecuada. El reciclaje de materiales ayudará a conservar los recursos naturales. Por consiguiente, no elimine equipamiento eléctrico y electrónico usado junto con residuos domésticos. Para información más detallada acerca del reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de eliminación de residuos domésticos o el establecimiento donde adquirió el producto.

GARANTÍA JAMES

JAMES garantiza esta unidad por el término de UN AÑO a partir de la fecha de compra contra todo defecto de fabricación.

Para que esta GARANTÍA sea válida, es imprescindible exhibir el PRESENTE CERTIFICADO CON LA FACTURA DE COMPRA en donde debe constar el NOMBRE DEL COMPRADOR, FECHA, MODELO Y NÚMERO DE SERIE DEL PRODUCTO.

La presente Garantía cubre los defectos de fabricación y/o piezas defectuosas EXCLUYENDO los defectos producidos por mal trato o uso indebido, como así tampoco cuando se verifique intervención ajena a nuestros servicios autorizados.

La intervención en el aparato por causas no imputables al producto (mala instalación, falta de energía, etc.) significará cargo por la visita realizada por el técnico.

Esta Garantía excluye nuestra responsabilidad por daños y perjuicios directos o indirectos que pudieren sufrir el adquirente, usuarios o terceros.

En aquellos casos en que la unidad esté destinada a usos no domésticos, esta Garantía será de 6 meses a partir de la fecha de compra.

Vencido el plazo de la Garantía, la unidad continuará RESPALDADA por JAMES mediante atención mecánica, mantenimiento y/o suministro de repuestos.

La Empresa se reserva el derecho de efectuar cualquier tipo de modificación a este producto sin previo aviso.

PRODUCTO	MODELO
NÚMERO DE SERIE	
INSPECCIONADO POR	FECHA
ADQUIRIDO A	
FECHA DE COMPRA	Nº DE FACTURA
NOMBRE DEL COMPRADOR	
DOMICILIO	LOCALIDAD

JAMES S.A.
Fraternidad 3949
Montevideo - Uruguay
E-mail: service@james.com.uy
Tel. SERVICE: 2309 6631*
Service Maldonado – Tel.: 4222 9897

JAMES PARAGUAY S.A.
Dr. E. López Moreira 6655 c/Avda. Boggiani
Asunción - Paraguay
Tel.: (595-21) 614 950 (RA)
E-mail: jamespar@james.com.py
E-mail service: service@james.com.py